



DEBRECENI EGYETEM



SZÉCHENYI TERV

TÁMOP-4.1.1.C-12/1/KONV-2012-0014

Élelmiszerbiztonság és gasztronómia vonatkozású
egyetemi együttműködés,
DE-SZTE-EKF-NYME

Csíki Tamás

Nép, nemzet és gyomornedvek.
Gasztronómiai hagyományaink
néhány 19. századi szakácskönyv
alapján

Módszertani tanulmány

Debrecen
2013



„A história lapjai rengeteget hazudnak, a szakácskönyvekben azonban efféle emberi gyöngességnek nyoma sincs.”

(Zilahy Lajos)

A mai magyar gasztronómia nem nélkülözheti a hazai előzmények ismeretét, mivel ezen a területen is a hagyományok: régi receptek, a főzéshez-sütéshez használt alapanyagok, egykori ételkészítési eljárások újrafelfedezésének vagy „feltalálásának” lehetünk tanúi.¹ S ez nem csupán a jelenlegi sokszínű gasztronómiai kultúra részévé válik, hanem az életforma, a mindennapok gyakorlatainak számos más tényezőjével, illetve a nekik tulajdonított értékekkel és jelentésekkel együtt alkothatja meg a mai magyar társadalom csoportjait és teremthet elkülönítő identitást.² Ebben a tanulmányban nem vállalkozhatunk a hazai gasztronómia múltjának és a jelennek való kulturális összefüggéseinek még oly vázlatos bemutatásával sem. Csupán néhány, a reformkortól az I. világháborúig terjedő időszakban megjelent szakácskönyv és a bennük közölt receptek felidézésével e gazdag (és a jelzett törekvések ellenére jórészt mégis elfelejtett) hagyományt szeretném illusztrálni. S talán az a kérdés is felvethető, ezek a kiadványok a különböző korszakokban miként reprezentálták a „nemzeti”, a „magyar” vagy éppen a „polgári” és a „népi” konyhát, milyen, nemcsak az étkezéshez és a fogyasztáshoz kötődő, hanem ezen keresztül tágabb kulturális értékeket, értékrendeket közvetítettek, és hozzájárulhattak-e az előbb említett sokat használt fogalmak tartalmi-jelentésbeli formálódásához?

A reformkor legismertebb és legkedveltebb receptgyűjteménye az 1816-ban Pesten kiadott Legújabb magyar szakács-könyv, mely 1829-től magyar nemzeti jelzővel jelent meg, és 1840-ben már a 6., 1845-ben a 7. kiadásnál tartott. Szerzője a legendás Czifray István (az első két kiadáson csupán a Cz. I. monogram szerepel³), aki a szakmai referenciát József nádor udvari főszakács-mesterének személyében jelölte meg. A kötet bevezetője a *szakátsság* lényegét a „nyerses étkek helyes, jó ízű, egészséges, valamint tiszta” elkészítésében határozza meg, és a gazdasszonyok számára a főzés és a háztartásvezetés, azaz a „legfontosabb fogla-

¹ A kutatást és a tanulmány elkészítését a TÁMOP-4.1.1.C-12/1/KONV-2012-0014 azonosító számú projekt, az MTA-DE Néprajzi Kutatócsoport és projekt az Európai Unió támogatásával, az Európai Szociális Alap társfinanszírozásával valósult meg.

² Vö. Gyáni 2010: 44–45.

³ A szerző személyére később visszatérünk.



latosságuk” szempontjait is felsorolja. A tálak, tányérok és minden más edény, csakúgy mint a konyha körül forgolódnó személyek „felette tiszták” legyenek; a jó ételekhez valókat „nem vesztegetve és bőven, hanem takarékosan és szűken” kell beszerezni; és hasonló szempontok érvényesülnek a főzésnél is (az „igen megfőtt és igen megfűszerszámozott étek ízetlenek és egészségtelenek”). Végül a szerző azt tanácsolja, hogy a gazdasszony a vendégségek alkalmával megmaradt ételeket ne hánnya a „cselédek prédájára”, mert nyomban „nyalánkságra vetemednének”, ráadásul azokból másnap jóízű *bétsináltakat* lehet készíteni.⁴ Világos érték-, sőt erkölcsrend jelenik meg ezekben az intelmekben, mely a rendet, a tisztaságot, a takarékoságot és a mértékletességet teszi a főzőmesterség és egyben a testi és lelki egészség megőrzésének legfontosabb tényezőivé.

A szakaszokba és cikkelyekbe rendezett receptek a *Böjtös-Levesekkel* kezdődnek, melyekbe a szerző intenciója szerint (a sörön és a boron kívül) vajjal és tejjel készült tésztákat, tojásokat, zöldségeket, gombát és halakat lehet „illendően” tenni: a fekete leves pl. borsólével felöntött, sárgarépával, veres hagymával, szerecsendióval és petrezselyem-gyökérrel ízesített párolt csukából készült. Majd a tojásételek következnek, köztük a *Luteránus Tojás-Étel*, mely az absztinencia követelményének már aligha felel meg:

„Az együve tálba vert tojásokat elsodornán, s bele megaprított petrezselymet, sót, és fűszert vessél; vagdalj hozzá főtt sódort, ostreacsigát, szarvas, és csiperke gombát, ezeket vajba párgold meg, s meghűtvén keverd a tojás közé. Ohasz lábasban vajat, vagy zsírt, töltsd belé a fellebb valókat, süsd meg, de ne keményre.”⁵

A második szakasz a halétkek rendkívüli gazdagságát szemlélteti. Megtaláljuk itt az értékesebb (nemesebb) angolnát, vizát vagy a tokaji borban főtt pisztrángot, csakúgy mint a kevésbé előkelő, korábban inkább a „nép” által fogyasztott és egyszerűen „büdös bestiának” nevezett *stokfist* (száritott tőkehalat).⁶ A *potykát* frissen főzve, lében sütvé, füstölve, füvekkel, citromosan és „zsidósan” is lehetett készíteni; de ez a fejezet közli a rákok, a békák és teknősbékák, az ostrea- és közönséges csigák, továbbá a rántott vidra receptjét is.⁷ Majd a böjti és húsevő napokon fogyasztható *kokokat* mutatja be (koch – felfűjt), és a vesepecsenyével készült, valamint a tojásos, kolompér vagy articsóka kok mellett, a sze-

⁴ Czifray 1816: III–XI.

⁵ Czifray 1816: 28.

⁶ Kisbán 1997: 487–488.

⁷ Az 1830-as kiadás számol azzal, hogy némelyek „nagyon utálják a kerti tsiga vagy kagyló ételt”, mégis olyan betegeknek ajánlja, akik semmilyen más orvossággal nem gyógyíthatók. Czifray 1830: 34–35.



gény ember kokjának a receptjét is közli (a vajjal, cukorral és tojással habosított, majd zsírral kent tálban kisütött keverék csupán egy citromot tartalmaz).

A szakácskönyv külön fejezetet szentel a húsleveseknek. Ezt sok mindenből lehet készíteni (pl. tyúkból, kappantaréből, kakasból, borjúlábakból, májból, velőből, sőt fenyőmadárból is), a legjobb és legerősebb leve azonban (az előbbiekekkel kombinálva) a marhafartőnek és az oldalbordának van, amit a petrezselyem, a sárgarépa és a zeller fokoz tovább. E levesek kitüntetett szerepét a több mint harmincféle recept jelzi, valamint a bennük tált *hús vegyületek* változatossága (többek között tyúkmáj velő, szalonna- és grízgombócok, ráktojások); majd a fejezethez csatolt tehénhús-ételek európai távlatot kapnak: a szakácskönyv ugyanis a bavariai, az anglus, a hollandus, az olasz és a moszkvai, valamint a kufsteini módon készített marha receptjét is bemutatja.

A következő szakaszban a főzelékek kerülnek sorra, ismét böjti és húsevő napokat megkülönböztetve. Ezek krumpliból, disznó- és zöldbabból, répából, articsókából, borsóból, karaláéból és salátából egyaránt főzhetőek, a legváltozatosabb lehetőséget azonban a káposzta kínálja. Elég csupán az apróra gyalult savanyú káposztával, kövér tyúkkal, kappannal vagy lúddal, sonkával és vékony kolbászokkal, valamint az elmaradhatatlan szalonnával készült kolozsvári káposztára utalni, amely – hasonló összetevőkkel – az 1695-ben Misztótfalusi Kis Miklós által kiadott szakácskönyv legelső receptje volt.⁸ De megtaláljuk Czifray István gyűjteményében az ugyancsak nagy hagyományú, füstölt disznóhússal (sódarral) főtt káposztát, a kásás káposztát és az ecetben főzött halikrával és fokhagymalével ízesített párolt káposztát, továbbá az újító szellemről tanúskodó, lehajazott sült gesztenyével kevert káposztát. S persze a töltött káposztát is, melynek böjti (halakkal és rákokkal), valamint húsevő napokra való változata egyaránt ismert:

*„A savanyított káposztát aprítsd meg, téhen húst szalonnával apríts meg, borsal, gyömbérrel, sóval, szegerecseny dióvirággal vagdald össze, riskását v. gerslit tebetsz bele, a. u. takargasd káposzta levélbe, az aprított káposztával főzd meg jól, borsot és kevés bort bocsáss bele, a töltelékbe rákfarkakat is vagdalthatsz.”*⁹

A főzelékekről nem hiányozhatnak a *külömbféle borítékok* (vagyis a feltétek), közöttük a hurka és a kolbász a legnépszerűbb. Első helyen a tormával fogyasztandó véres hurka, melynek az ideális mérete (miként a mértékletes szerző fogalmaz: a „hosszú kolbász – rövid prédikáció” bölcsességével szemben) csupán fertály rőfnyi.¹⁰ De ismeretes a tüdő és májas hurka, a borjúból készülő háló vagy

⁸ Király (sajtó alá rend.) 1981; Kisbán 1997: 481.

⁹ Czifray 1816: 145.

¹⁰ Magyar rőffel számolva kb. 15 centiméter.



rece kolbász, a velős kolbász, ezenkívül a böjti napokra ajánlott potyka, csukamáj és rák, valamint a paréj kolbász. A mellékétek közül pedig az eredetileg a *szegény emberek* által fogyasztott, lágyra főzött, majd vajban kisütött tehéntőgyet említjük meg.

A szakácskönyv befejező szakasza a *tortátákat* (tortákat), süteményeket, fagyaltokat és *nedveket* mutatja be. Az előbbieket még nem vajkrémmel töltötték, inkább gyümölcsökkel (almával, meggyel és cseresznyével), továbbá mandulával és fahéjjal, de a burgonya terjedésére vagy a szalonna népszerűségére utal a kolompér és a szalonnás tortáta:

„Fél font szalonnát apríts és olvasz meg mint a zsírt, áztass zsemle belet téjbe, facsard ki, és keverd a szalonna közibe, üss 4 egész tojást, és 4 tojás sárgáját bele, egy kalán tejfelt is, cukrozd meg, metélt citromot, fa héjjat, székfűborsot, s fél font tört mandolát, kavargasd el jól, készíts vajás tésztát, sikárolj újnyi vastagságú tészta darabot, tedd a formába, öntsd rá a vegyületet, de ne tele, süsd meg.”¹¹

A cukros sütemények ugyancsak gazdag választéka található meg a receptgyűjteményben: a fahéjjal, szegfűborssal és szerecsendióval fűszerezett mézes kalács, a barackos piskóta vagy a zsiradékban sütött citrom fánk. De az ostyasütés, az anglus perecek és a *csipibak* (almával vagy csokoládéval ízesített kétszersült) készítésének házi technikáját is bemutatja a szakácskönyv, mely a különböző *sulcsók*, azaz a barackból, cseresznyéből, málnából, eperből és szilvából facsart, jégen vagy pincében fagyasztott oltott levek (gyümölcskocsonyák) felsorolásával fejeződik be.

Térjünk vissza ezek után a rejtélyes szerzőre (Cz. I.). A gondos gasztronómiai kutatások kiderítették, hogy valójában nem Czifray István, hanem Czövek István (1777–1828), aki Sárospatakon teológiát és jogot tanult, majd prédikátor, Losoncon teológia tanár, 1819-ben Pestre költözik és ügyvédként dolgozik. Közben történelmi elbeszéléseket és színműveket fordít, melyeket, ahogy az a korszakban gyakori, saját alkotásaiként ad ki.¹² Lehetséges, hogy a kiadó megrendelésére készült szakácskönyvet Czövek nem tartotta az említett műfajokkal egyenrangúnak vagy a végzettségéhez és az állásához méltónak (ezért szerepelhetett először a Cz. I. monogram, majd halála után a Czifray álnév az egymást követő kiadásokon), az azonban bizonyos, hogy a receptgyűjteménye német minták (vagy egyetlen kötet) fordítása.¹³ De talán nem csak azoké. A szerző ismeri a

¹¹ Czifray 1816: 196–197.

¹² Dienes 1998: 202–204, Cserna-Szabó–Fehér 2011: 73–82.

¹³ A korszak kiadói viszonyait jól ismerő Vitkovics Mihály a következőképpen fogalmaz, ami a szerző nyelvhasználatát is minősíti: „Czövek Istvánt ismerni kívánod. Ő sárospataki deák. Pestre jövéen, Trattnerrel [a kiadóval] ismeretségbe esett, és melléje, fizetés mellett, fordítónak állott



Misztótfalusi-féle Szakácmesterségnek könyvecskéjét, amit a 18–19. század fordulóján is kiadtak, és nem zárhatjuk ki azokat az ismereteket sem, melyeket az alsóvádaszi nemesi családban született Czövek az 1800-as évek első évtizedeiben Sárospatakon, majd az abaúji falvakban (ahol káplán és prédikátor volt) szerezhettek. Mindennek többféle következménye lehet. A Misztótfalusi-kiadványhoz hasonlóan, nagy gondot fordít a böjti és húsevő napokon fogyasztható ételek megkülönböztetésére, amelyek osztályozása is megtörténik (pl. levesek, főzelékek, tortáták), közli a hozzávalók mennyiségét, és helyenként kísérletet tesz a német terminológia meghonosítására (kokok, sulczok). S bár a „legújabb” magyar szakácskönyv ételeinek „jó részét a hazai háztartásokban bizonyára sohasem csinálták”,¹⁴ mégis az 1810-es évek közepétől a gyakori kiadások révén alkalmassá válhatott az európai (a német) gasztronómiai kultúra megismertetésére, néhány összetevőjének kipróbálására, vagyis a hazai hagyományok alakítására.

Czifray (Czövek) István szakácskönyve 1829-ben, a szerző halála után átdolgozva emelkedett a „nemzeti” rangjára (ekkor már a gulyás és más paprikás ételek receptjei is olvashatóak voltak), és a kiadások alapján az 1850-es évekig őrizte meg töretlen népszerűségét. Az 1896-ban, majd két év múlva újra megjelent, piros-fehér-zöld színekkel díszített Magyar Nemzeti Szakácskönyv a magyar konyhát kívánta reprezentálni, ám szerzőjének, Toronyay Rákóczy Karolinának más szándékai is voltak. A „család jólétének tényleges alkatrésze a jó konyha” – fogalmaz a bevezetőben, ami ezúttal is a háziasszony takarékoságán, szorgalmán és ügyességén alapul. Ezt kívánta segíteni az általa szerkesztett, Sopronban kiadott Hölgyek lapja c. házi tanácsadó és ez a receptgyűjtemény is, melyhez – miként kiemeli – nem idegen kútfőket, hanem a saját „tapasztalását” használta fel. Első férje ugyanis „dúsgazdag földbirtokos” volt, aki nyílt házat és szakácsot tartott,¹⁵ így az ételek készítési módját alaposan megtanulhatta.¹⁶

A szakácskönyv szerkezete és az ételek osztályozása a 19. században rögzült étkezési rendet követi. A nap mint nap fogyasztott leves az egész menü meghatározó része (a rossz leves az „egész ebédet elrontaná”), ezért a szerző néhány szabályra hívja fel a figyelmet. A húst „igen csendesen” hagyjuk főni, hogy szép tiszta levet nyerjünk, (1 kiló húshoz 3 liter vizet számítsunk), a zöldséget ötnegyed órával a tálalás előtt tegyük a fazékba, s nem kerülhető el a petrezselyem, a sárgarépa, egy fél zeller és karalábé, egy kis szelet érett káposzta, 2-3 zeller zöldje, kevés vereshagyma, valamint 3 csiperkegomba, a hüvelyes veteményektől viszont a

be, amint minden munkái fordítások. Az ő munkálásai magyarok, de nem csinosak, sőt gyakran parasztosak.” Idézi Dienes 1998: 203; Cserna-Szabó–Fehér 2011: 73–82. A 18–19. századi szakácskönyvek nyelvhasználatáról Kisbán 2004: 311–326.

¹⁴ Kisbán 1989: 47.

¹⁵ A nevét nem árulja el, a második férje Stettner Károly.

¹⁶ A tanulmányban a 2013-as kiadást használtam. Toronyay Rákóczy 2013: 7–10.



főztünk „sűrűvé és ízléstelenné” válna. A gazdag kínálatból nem hiányozhat a sokféle húsleves: pl. a bebécscombból¹⁷ készülő *kolozsvári turbolyaleves* és az egyszerűbb, füstölt húsból főzött, tejföllel és borecettel savanyított, kockazsemlével táltalt *kaszásleves* (amit egykor a nyári napokon a szántóföldeken dolgozók fogyasztottak¹⁸), továbbá a rántás színére utaló *sárga úri gombaleves* és a *paradicsomleves burgonyával*. Miként az évszázadokkal korábban a nagybőjt idején tiltott tojást helyettesítő, utóbb a parasztság körében is elterjedt *kukó*, illetve az azzal készült *debreceni töltött kokóleves* sem, amely „modern” változatában már aligha való böjti napokra:

„Minden tojásbóját, melynek tartalmát felhasználtuk, elteszünk és következőképp írítunk ki. A tojás külsejét tiszta ruhával vízben megmosván, a tojás egyik végét krajcáryi nagyságú helyen kilyukasztva a tartalmát kिरázjuk, és a tojásbójákat tiszta helyre elrakjuk. Ha már 30 tojásbójánk összegyűlt, veszünk 1/2 kiló borjúszeletet csont nélkül. Ezt igen apróra összezúvágván, kevés borsot, dió nagyságú reszelt vöröshagymát, metélt zöldpetrezselymet és 10 dekagramm finom rizst, egy egész tojást hozzáütvén és megsóvván jól összekeverjük. Ezen keverékkel a tojásbójákat megtöltjük, de nem egész tele, hogy a rizs megdagadhasson. A tojásokat úgy rakjuk egy edénybe, hogy fel ne fordulhassanak, s húslevet öntünk rá, hogy a tojásokat éppen ellepje. Befedvén 3/4 óráig csendesen főzzük. Ezután szintén húslevesbe kevés rizst főzünk, 1 tojássárgájával, 3 kanál édes tejföllel, metélt póthagymával, kevés sáfránnyal összekeverve behabarjuk és a tojásokra öntvén, beadjuk.”¹⁹

A következő fejezet a leves után való étkeket veszi sorra. A szerző úgy fogalmaz, hogy az „előkelő, úri asztaloknál” volt ezelőtt nagy divat 5–6-féle *aszétli* feladni, ám mivel a háziasszony a „polgári háznál is szeret magáért kitenni, főleg ha vendégei vannak”, immár ott sem nélkülözhetőek. Ezek ráadásul nemcsak az ebédhez, hanem bármely időszakban, akár estelihez vagy villásreggelihez is felhasználhatóak: pl. a *bográcsgulyás*, a *pásztorpecsenye*, a *tejsavas újborgonya* vagy a *rizottó* (rizskása olasz módon). Az aszétli után a kifőtt húshoz való mártások következnek, köztük az igen sokféle gyümölcs- és zöldségmártás szőlőből, szilvából, málnából, csipkebogyóból, céklából, sóskából, valamint vörös- és fokhagymából, amit olyan apróra kell vágni, hogy ne is látszódjék, mert „nincsen ízléstelenebb, mintha a hagymadarabok a fogak alá szorulnának.” (Az étvágyapasztó rántáscsomókat ugyancsak kerülni kell.)²⁰

Ha az előételek az „úri” háztól a „polgári” házak felé, úgy a főzélékek inkább ellenkező irányban terjedtek. Ezek a „polgári” házak asztalán nélkülözhetetlenek – mondja a szerző, majd hozzáteszi, „ismerek nagy úriházakat is, ahol csak-

¹⁷ A juh népies, az erdélyi tájnyelvben használt elnevezése.

¹⁸ Kisbán 1997: 483.

¹⁹ Toronyay Rákóczy 2013: 23–24; Kisbán 1997: 496.

²⁰ Toronyay Rákóczy 2013: 51, 69.



nem minden sülttőz különféle főzelékféléket adnak mellékletül, és különösen kedvelik a dús táplálékkal bíró hüvelyes veteményeket..., a szegényebb munkásosztálynak [pedig] majdnem minden eledelük főzelékből áll, és mily erővel bírnak.”²¹ Egészen nagy erőt adhatott a *pergeltkáposzta kolbásszal* (a szakácskönyv több mint húszféle káposztás ételt mutat be), de a hüvelyesek többféle elkészítési módját is közli (pl. zöldborsó füstölt hússal, húslében és tejben főzve, borsópüré).

A kötet legterjedelmesebb fejezete a sültteké, majd a halételek között első helyen a többféle halból főzött *eredeti szegedi halászelevet*, illetve a „finomabb módon”, azaz harcsából, süllőből és kecségéből készült változatát találjuk. Czifray (Czövek) István kötete után, mely csupán néhány vadételt közöl, feltűnően gazdag a *Vadak* c. fejezet. Ezek leginkább a „nagy úri asztalok díszei”, enélkül el sem képzelhetők – szögezi le Rákóczy Karolina, bár a „munkásnép is élvezettel fogyasztja, ha a szerencse kedvez neki, és azt megszerezheti.”²² A társas étkezések alkalmával csakis frissen lőtt vadakat szabad tálalni, melyek befedhető, mély cserépedényben, forró páccal, barna és átszűrt mártással készülnek. Hogy miféle gonddal kell eljárunk, azt a *pácolt vaddiszznófilé* receptje szemlélteti:

„Ujjnyi vastag szeleteket vágunk a bátsó combjából, és ezeket fogas bunkóval megveregetve besózzuk, borssal behintjük, és 1 óráig állni hagyjuk. Ezalatt főzünk jó erős pácot 1 rész víz, 1 rész borecetből, adunk bele apróra metélt sárgarépat, petrezselymet, vereshagymát, borsfüvet, babérlevelet és citromhéjat, az egészet jól felforralva a hústra öntjük, és 2 napig a pácban hagyjuk. Az alatt többször meg kell forgatni, hogy minden részét keresztüljárassa a lé. Használatkor mind a két oldalán sűrűn megszékeljük, és lábasba rakva zsírjal, tejjel és páclével leöntve, befedve porhanyósra pároljuk. Végre a sütőbe téve kissé megpírítjuk, és a zsírában kevés lisztet és cukrot pirítunk. Ezután borral feleresztve, tejjel és narancslevet adunk bele, kissé felforralván a sült húst beletéve 10 pervig hagyjuk. Ekkor tálba rendezve és a mártást reáöntve, apró pástétomokkal kiegészítve beadjuk.”²³

Czifray (Czövek) István szakácskönyvének első kiadásában, miként utaltunk rá, a gulyás nem szerepelt, holott nemzeti étellé minősítésének, a tradíció „feltalálásának” hosszú folyamata a 18. század utolsó évtizedeiben kezdődött.²⁴ Rákóczy Karolina önálló fejezetet szentel a *Gulyás és pörkölteknak* (tehát a köznyelvi és a népi, valamint a *paprikás* elnevezést is használja), melynek bevezetőjében kifejti, ezek „kiváló magyar étkek, erős, paprikás zamatját ritka nemzet kedveli úgy, mint a magyar, ha tesz is bele egy kis paprikát, de csak annyit, hogy az ételt kissé megszínesíti.”²⁵ E sorokban némi ellentmondást fedezhetünk fel: bár a

²¹ Toronyay Rákóczy 2013: 81.

²² Toronyay Rákóczy 2013: 175.

²³ Toronyay Rákóczy 2013: 183–184.

²⁴ Erről Kisbán 1989: 13–41.

²⁵ Toronyay Rákóczy 2013: 211–212.



„nemzet” kedveli a piros paprikát, a szerző mintha tartózkodó lenne, és leginkább az esti étkezésre, továbbá villásreggelihez vagy ebédhez előételként javasolja, azaz a süttekkel és a vadakkal semmiképpen sem egyenrangúak. A gulyás és pörköltök marha-, juh-, bárány-, sertés-, ürü-, csirke-, pulyka- és galambhúsból egyaránt készülhetnek, ám az *eredeti székehgulyás* mellett, az 1 liter fehérborral és apróra szagztatott vajás nokedlivel készülő *Benyiczki gulyás*, továbbá a *Bánfi gulyás* és a *Rákóczi pörkölt* arra utal (igaz, a névadókról és a névadás eredetéről nincs információ), hogy a puszták világából a gulyás legfeljebb átalakítva került az „úri” asztalokra.

A következő fejezetben sorra kerülő *vegyes kásafélék* a szerző intenciója szerint vacsorára valók, „polgári házaknál” azonban ebédhez is adják. A kínálat rizskásából a legbősegebb, ám a receptek között megtaláljuk a 18. században a „köznép” fogyasztására korlátozódó köleskását (pl. a húslében főtt juhhúsos kását vagy a fahéjas cukorral édesített tejben főtt köleskását), sőt a kifejezetten parasztételnek számító, szalonnatepertővel tálalt kukoricakását, továbbá a kukoricalisztból készülő *kolozsvári tejes málét* és a sajtos puliszkát is. Ezenkívül volt olyan rizsétel: a *Kossuth rizs*, mely a társas összefüveteleken és étkezéseken alkalmas lehetett a nemzeti és függetlenségi hagyományok ápolására:

„Tízenkét deka legfinomabb rizst hideg vízbe áztatunk. Ezután porcelán- vagy ezüst edénybe öntünk 4 deci málnaszörpöt és ugyanennyi meggy vagy ribiszkelevet, és ha az forrni kezd, leszűrjük a rizsről a vizet és a felforrott lében puhára főzzük. Ha már puha és sűrű lett, akkor egy csinos sütőformát hideg vízzel kiöblítünk, de nem szabad megtörölni. A rizskását belenyomkodva, a jégre állítjuk, vagy ennek hiányában hideg pincében 1 óráig hagyjuk. Most egy szép nagy lapos tál közepére borítva tejszínnel körülrakjuk, s a tál szélét zöld gyümölcsökkel koszorúzzuk, készen van a nemzeti színű rizs. Ami a zöld gyümölcsöket illeti, azok állhatnak a következőkből: befőzött zöld-mandula, görögdinnye, zöldszilva, zöldbab és ringlóta.”²⁶

A sütemények hosszú sora a rétesekkel és a bélesekkel kezdődik, melyek gondos készítésének többször kipróbált, begyakorolt technikáját is közli a szakácskönyv (a tésztát legalább négyszer kell mind vékonyabbra nyújtani), a töltelékük pedig nemcsak túró, alma, szilva, meggy, dió, mák, valamint káposzta és burgonya, hanem sódar, vadhús és rák is lehet. Az *élesztős tésztáknál* a legtöbb figyelmet szintén a kidolgozásra kell fordítani, amihez a szerző újabb tanácsot ad: a falvakban, mivel ott alig használják, nehéz friss élesztőhöz jutni, ezért az ügyes háziasszonyok a porló kelesztőanyagot vízben vagy langyos tejben javíthatják fel. (Így készül pl. a *kávéhoz való kalács* vagy a több vajat igénylő *népkuglóf*). Ezután a

²⁶ Toronyay Rákóczy 2013: 233.



zsírban sült tészták következnek, melyek között nemcsak a több évszázados *farsangi fánk* és a *magyar csöröge*, hanem az egészen új (és évtizedek múlva igen népszerűvé váló), vékony karikákra vágott és bő zsírban (gyorsforralóban) kisütött, önállóan és köretként is fogyasztható burgonya, sőt a kevés gasztronómia tudást igénylő *bundás kenyér* is helyet kapott.

Végül a receptgyűjtemény függelékét érdemes szemügyre vennünk. A szerző úgy vélekedik, hogy falun csak a decemberi és a januári disznóölések alkalmával lehet hurkához és kolbászhoz jutni, ráadásul sok helyen „nincsen jó disznóölő”, aki azt ízletesen készítené.²⁷ Mégsem a falusi, hanem a városi („mezővárosi”) háziasszonyok számára adja meg a „jó magyaros” hurka és kolbász receptjét: a hordós káposztával vagy ecetes uborkával fogyasztandó *boros kolbászt*, a *magyar alföldi tudós hurkát*, továbbá a hájszéllel, szalonnával, köleskásával, hagymával, borssal és finoman tört kapormaggal töltött *alföldi gömböcét*. (Igaz, mindez nem vetekedhet a Czifray (Czövek) István által nyolc évtizeddel korábban bemutatott hurka- és kolbászfélék gazdagságával.)

A Millennium évében kiadott Magyar Nemzeti Szakácskönyv alkalmas lehetett a gasztronómiai kultúra hagyományainak és magyar karakterének reprezentálására, valamint erősítésére is. A gulyások és pörköltök önálló fejezetet kaptak, a leves után való étek a *bográcsos gulyással*, a főzelékek a *magyaros töltött káposztával*, a halak az *eredeti szegedi halászlével*, a gyúrt tészták a *magyar galuskával*, a kásafélék a *Kossuth rizessel* kezdődnek, s az Alföldhöz, Debrecenhez és Kolozsvárhoz, mint a magyarság és a tősgyökeresség lokális szimbólumaihoz is számos, kétségtelenül a legrégebbi ételek kötődnek (pl. *debreceni töltött kokóleves*, *debreceni tyúkleves*, *debreceni fonatos* [fánk], *debreceni tepertős pogácsa*, *debreceni perec*).

A szakácskönyv lapjain a hagyomány konstruált és nemzetiesített változata mellett, egy másfajta, a szerző személyiségéhez és közvetlen szándékaihoz közelebb álló, mindennapi formája is megjelenik. Az ételek készítésének generációról generációra öröklődő gyakorlata (a „mamák oktassák [gyermeküket]... a házi teendőikre, foglalkozásaikra”), megannyi apró eljárás, amitől elválaszthatatlan a háziasszonyok kísérletező és újíto készsége. A hagyomány ebben az értelemben nem a régivel és a változatlanul azonos, hanem a jelennel összefonódik, azt állandóan alakítja.²⁸ Erre példa az „eredeti” és „finomabb módon” készített halászlé, a „régimódi szerint” és az „újabb módon” sült piskótatorta együttes jelenléte, vagy akár az edények praktikus használata is: a „savanyú étkeket legtanácsosabb régi mód szerint cserépedényben főzni, a tejes étkeket viszont porcelán- vagy mázos vasedényben.”²⁹

²⁷ Toronyay Rákóczy 2013: 299, 443.

²⁸ Vö. Shils 1987: 30–31.

²⁹ Toronyay Rákóczy 2013: 9.



Az étkezések rendje, ceremonialitása és a fogyasztott ételek Rákóczy Karolina számára az egyének azonosításában és a társadalmi kategorizációban is szerepet játszanak. Igaz, a különböző ételek „vándorlása” több irányú és nehezen követhető, elég ha a *debreceni töltött kokólevésre* utalok, mely az évszázadok során bőjti tojásételből húsos napokon fogyasztott levessé változott, Debrecenből a Dunántúlra, illetve az elit kultúrából a populáris kultúrába is eljutott.³⁰ Az azonban bizonyos, hogy az „előkelő úri asztalok” vagy a „polgári házak” a szerző által ismert családokat azonosító, a rendektől vagy a társadalmi osztályoktól eloldódott fogyasztási szokásokat és életstílust jelölnek.

Rákóczy Karolina kifinomult, mégis könnyed és világos stílusa, továbbá receptjeinek praktikus tanácsai minden bizonnyal népszerűek voltak a 19. század végi olvasók számára – ezt a szerzőnek írt és nem elhanyagolható reklámként a bevezetőben közölt elismerő és köszönő levelek is jelzik. Az 1881-ben megjelent Magyar–francia szakácskönyv szerzője, Dobos C. József a jó hírnévre apellál, melyet „Ausztia–Magyarország főúri házainál voltam szerencsés kivívni, s melynek évek óta fönnálló üzletem is örvend”, és a magyar gazdasszonyokat arról biztosítja, hogy művében „egy szakember igazán gyakorlati, sokévi tapasztalat által kipróbált tanácsait és utasításait” fogják olvasni.³¹

A szakmai öntudat nem alaptalan. Dobos az Andrássy családnál tanult, br. Atzél Béla földbirtokos konyháján bővítette tudását, majd 31 éves korában, 1878-ban nyitotta meg csemegeüzletét Pest belvárosában.³² Három év múlva jelent meg szakácskönyve közel 2400 recepttel, melynek nagy része – a gondos kutatás ezt is kiderítette – Johann Rottenhöfer feltehetően francia mintákat felhasználó német nyelvű munkájának szó szerinti fordítása.³³ Ezúttal sem célozom az átvétel „mértékének” és a szövegek nemzetközi vándorlásának kritikai-filológiai vizsgálata, inkább arra keresek választ, hogy a dualista korszak egyik legismertebb cukrászmesteréhez kötött szakácskönyvnek milyen szerepe lehetett a hazai gasztro-nómiai kultúra és ízlésvilág alakításában.

³⁰ Kisbán 1997: 496.

³¹ Dobos 1881: 5–6.

³² Éliás–Szántó (szerk.) 1985: 9–13.

³³ Bonyolítja a problémát, hogy Dobos C. József kötete két év múlva Duby Károly neve alatt jelent meg, aki Szinnyi József szerint nem más, mint Szentpály Janka író. Lehetséges tehát, hogy a fordító sem a kitűnő cukrász volt, aki egyébként az első kiadás előszavában a következőképpen fogalmaz: „Ami az újabb szakácskönyveket illeti, bizony meg kell vallani, hogy azokban átkozottul kevés az új, az eredeti eszme. Amit az egyikben találunk, azt megtaláljuk hűségesen a másodikban, harmadikban, szóval valamennyiben... Pedig hát rendjén való dolog-e, hogy a szerző elloppja valamelyik társának a szellemi munkáját, hogy azzal aztán mint tulajdonával kérkedhessék? Bizony ez furcsa dolog!” Dobos 1881: 10; Cserna-Szabó-Fehér 2011: 188–189; Csapó 2012: 14–16, az „eredeti” munka Rottenhöfer 1858.



A szerző – miként az előszóban fogalmaz – figyelmét a „jó polgári konyhá-ra” irányozza, ami azonban nem jelenti a „magasabb és finomabb” francia konyha mellőzését. Ez rögtön a levesek fejezetében kiderül, s a *Sonka-puré leves gr. Csekonics-módon* vagy a *Fácán-leves gr. Pálffy-módon* ennek nyelvi reprezentációját is szemlélteti (utóbbi receptjét Dobos – állítása szerint – Pálffy Jánostól kapta):

„Egy fácánt, mely egy héttel előbb lövetett, jól megtisztítunk, kimossuk, a mellbúsa egy részét kivágjuk, félretesszük, a többi húsát pedig a csontokkal együtt kis darabokra összetörjük, két liter hideg consomméval felöntjük, tűzre tesszük, s jól befődjük. Mikor fornni kezd, lehabozzuk, aztán igen jól – amennyire lehet légmentesen – elzárjuk, s úgy másfél óráig lassan főni hagyjuk. Ezalatt egy másik fácánt, mely két héttel előbb lövetett, jól megtisztítunk, megmosunk, kisést megsózzunk, aztán nyárson szépen megsütjük. Mikor megsült, a mellbúsát kivágjuk, s a többi egy húsfazékba tesszük a fővésben levő consomméhoz. A fazekat jól befődjük, aztán ismét főni hagyjuk. Eközben a legelőször említett nyers fácán-mellbúsból farce-ot készítünk édes tejföllel. Most 12 lapos tartelette-formácskát először vajjal kikenünk, aztán késfoknyi vastagságban az említett fácán-farce-ot kenjük el bennük. Most a sült fácán-mellet szétvagdadjuk, mozsárban finomra összetörjük, négy evőkanálnyi hideg consommét adunk hozzá, s egy szűrőn az egészet jól áttörjük. Az ily módon nyert pirret most megmelegítjük, kellőleg megsózzuk, három evőkanálnyi *Blond de veau*-val megbigítjük, egy szitán áttörjük, s e pirrével töltetnek meg aztán a fácán farce-szal kikent tartelette-formácskákat. Fölül az egész ismét farce-szal kenetik be. A tálalás előtt a leves felszínéről jól le kell szedni minden zsíradékot, aztán egy frissen kimosott asztalkendőn átszűrjük, s úgy tálaljuk föl a leveses tálban, a fonnebbi farce-tortácskákat külön adva föl mellé. A levest klarifirozni nem kell, mert az hátrányos lehetne kellemes ízére.”³⁴

Ebben az előkelő környezetben kapott helyet az apróra vágott, puhára párolt és szűrőn átpasszírozott vesepecsenyéből egy csipetnyi paprikával készített *Áttört gulyásleves*, a *Magyar nemzeti leves*, sőt a *Magyar paraszt-leves* is;³⁵ valamint a hideg levesek: pl. a *Hideg leves sárga dinnyéből tokaji borral*. Igaz, utóbbiak nyári fogyasztása második levesként, miként Németországban szokás, nem ajánlatos, mivel ebben az évszakban minden folyadék „kellemetlen izzadást” okoz, ráadásul az „íny követelményének” sem felelnek meg. („Hogyan ízlene a nagyobbbrészt gyümölcsből és cukorból készített hideg leves a meleg és fűszeres húisleves után?”) Ezért a hideg leveseket a „szép olvasóknak” inkább uzsonnához való csemegeként javasolja a szerző.³⁶

³⁴ A klarifirozás (a zavaros leves tisztításának) mellőzése bizonyára sok olvasót megnyugtatott, melynek módszerét ugyancsak leírja a szerző: „A húslét egy kevésbé kihűlni hagyjuk; azalatt vesszünk egy kevés, mintegy 50 dekagrammnyi marhahúst, melyet nagyon finomra törünk. Ehhez három tojás fehérét adjuk, aztán az egészet jól összekeverjük a húslével, melyet most a tűzre tesszünk, s ott hagyunk a forrásig, mikor is aztán leszűrjük.” Dobos 1881: 21, 47–48.

³⁵ Az utóbbi kettő készítése hasonló, és szintén a gulyásra (gulyáslére) emlékeztet.

³⁶ Dobos 1881: 115–116.



Ezután a *Közönséges levesek* következnek, melyek a „polgári konyhában” mindennaposak. A hozzávalók (zöldségek, gomba) párolásánál és piritásánál a szerző a megszokott vaj helyett „szép friss” disznózsírt ajánl, például az ezúttal a hús passzírozása nélkül készülő *Magyar gulyás-leves* vagy a *Magyar hal-leves* főzésekor, a felhasznált paprika mennyisége pedig a „tetszésüinktől függ.”

Hasonló struktúrában: a „magasabb szakácsművészet”, valamint a „jó polgári konyha” igényei és lehetőségei szerint mutatja be Dobos C. József a mártásokat, majd a hideg és meleg előételeket. Ezután a különböző húskételek fejezetei következnek, melyek végére egy-egy rövidebb, a „magyar konyhát” reprezentáló (és a német forrásmunkától elszakadó) szakaszt illeszt.³⁷ A marhahús-ételek között a zsírban pörkölt sárgaréppával, petrezselyemmel, paszternákkal és hagymával ízesített, egymásra helyezett roastbeef darabokból készített *Eszterházy-rostélyost* és a villásreggelire vagy vadásztársaságoknak ajánlott, nyárson sült *Zsivány-pecsenyét* egyaránt megtaláljuk. A magyar konyha, illetve a „rég magyar gazdasszonyok” egyik legkedveltebb eledele – a szerző szerint – a *Tárkonyos bárány becsinált* (ami a betegek számára is „igen célszerű”); a változatosság nélkül, paprikásan főzött ürühús viszont inkább csak az Alföldön népszerű, és „úri asztalokra nem szokás feladni.”³⁸ A sertésreceptek, köztük az egész egyszerűnek („hétköznapi”) tűnő *Bőrös-pecsenye magyarosan*, a *Savanyú vese*, a *Kásás sertés-hús* vagy a *Sertésnyelv tormával* az „előkelőbb” konyhákban szintén nem kap különösebb figyelmet, ugyanakkor a szerző a *Malacz paprikást* tartja az országmarketing legkiválóbb eszközének: „ez a magyar gazdasszonyok fő büszkesége, mert alig van még a híres francia konyhának is ennél jobbnak elismert étke, s a külföldiek előtt is teljes elismerésben részesül.” Igaz, a készítési módja, illetve a recept tömörsége, nyelvi minimalizmusa az említett egyszerűséget jelzi:

„A legfőbb 3–4 hetes szópós malaczt jól megtisztítjuk, apró kockákra vágjuk, és hideg vízben kiáztatjuk. Egy lábasba egy kannál zsírral bőven apróra metélt vöröshagymát és törött paprikát teszünk; a hagymát sárgára piritjuk; a húst jól kinyomva belé tesszük, megózzuk, gyakran kavarva fedő alatt pároljuk.”³⁹

A húskételek a szárnyasokkal folytatódnak. A szerző szerint a csirke egyre népszerűbbé válik, és a legváltozatosabban készíthető (pecsenyének sütvé, rántva, tűzdelve vagy becsináltnak), de kedvelt a pulyka is, kivéve – szól Dobos anekdotája – ha házasulandó férfiaknak lányos házaknál kínálják – ez ugyanis kikoszorúzást jelent. A vadételek készítésekor kerül a francia és a magyar konyha egymáshoz a legközelebb, igaz, a szakácskönyv a hazai szokások átalakulását regisztrálja:

³⁷ A továbbiakban ezekre koncentrálnunk.

³⁸ Dobos 1881: 312–313.

³⁹ Dobos 1881: 343.



régen a vadat nyárson sütötték, ám a mai „szűkre szorított háztartások takarékos-ságból a sütőcsővel is beérik.”⁴⁰

A receptgyűjtemény önálló fejezetet szentel a főzelékeknek, melyek a francia „konyha-törvények” szerint és az azokat követő „nagyúri asztalainknál” legfeljebb a húsétel díszítésére (kiegészítésére) szolgálnak, a „polgári asztaloknál” viszont önálló ételként is fogyasztják (ami ha „finom konyhaminőséget” akarunk, mindenképpen kerülendő). A magyar konyhát a káposztafélék határozzák meg: a töltött káposzta és a kolozsvári káposzta, a „házi multságok vagy bálók után” reggelire fogyasztott *Korbehyleves káposztából* (melynek „nagyon savanyúnak és jó paprikásnak” kell lennie), továbbá nagy a választék a feltétekkel: kolbásszal, rántottával és tükörtojással készülő főzelékekből is (saláta, sóska, spenót, tök és a kora tavaszi komló-inda). Az „úri asztalok” igényének viszont a sütek mellé adott pirított brokkoli és rózsakel felel meg.

Ezt követően a szakácskönyv szerkezete módosul, és az itthon is régóta népszerű, zsírban sült, főtt, tejes és élesztős tészták (fánkok, rétesek, lepények, perecek, gombócok) nemzetközi környezetben, az európai (a francia) konyha részeként jelennek meg. A magyar konyhát viszont csak néhány, „különösen hazánkban szokásos” étel képviseli: a *Jubtúrós haluska*, a *Tepertős pogácsa*, a *Kapros túrós lepény*, az önállóan, „egyszerű vacsoraként” is fogyasztható *Kemény, pirított tarhonya*, a *Túrós puliszka*, a *Magyar kalács* és a *Mákos guba*, amit karácsonykor és húsvét szombatján „szokás készíteni.” Továbbá a „rég magyar” ételként számon tartott, ám a „divatból kiment” *Marzafánk* és a *Levelen sült magyar tészta*. Mind-mind olyan étel, melyek az egykori táplálkozás táji-regionális és etnikai sokféleségét jelezték, illetve a hétköznapi és az ünnepi rítusok, a szokás- és hiedelemrendszer részévé váltak. Így együtt azonban a nemzeti és népies hagyományok kuriózum gyűjteményévé stilizálódnak:

*„Sűrű palacsinta-tésztát keverünk, s ha kész, friss káposzta-leveleket, 100-150-et megmosunk, rubával megszikkasztjuk és friss írósvajjal megkenjük. A tésztából kanállal reá teszünk és rajta szétkenjük, a tetejére írósvajjat csepegtetünk, sütő-lapáton a közép-szerű meleg kemenczébe, mint a kenyeret, egymás mellé sűrűen bevetjük. Fél óra múlva kiszedjük, és a káposzta-levelel késsel leszedjük, tálra egymásra rakjuk, megre tesszük, és föladjuk. Összevagdalva széles laskára és csukros mandulával keverve is lehet adni.”*⁴¹

Miként a legtöbb 19. századi szakácskönyv, Dobos C. Józsefé is az étlap készítésére, az asztali etiketre, valamint a főlszolgálatra vonatkozó tanácsokkal zárul. Nem is tanácsok ezek, mint inkább szükséges és nélkülözhetetlen szabályok a

⁴⁰ A pléhvasból készült sütőről (Backröhre) van szó. Dobos hozzáteszi, a süteményeket is egyre több helyen ebben sütik, bár meg sem közelíti a kemence „tökélyét.” Dobos 1881: 390, 822.

⁴¹ Dobos 1881: 788–789.



„jobb társaságok tagjai” számára, mivel a „mai világ még a jellemhibát is könnyebben bocsátja meg, mint egy illemszokás átlépését vagy annak nemtudását.” Különösen a háziasszonyok esetében, akik „tudatlansága és műveletlensége sehol oly rikító” nem lehet, mint a konyhában, illetve a vendégei körében.

Egy „polgári háztartásban” – szól a szerző intenciója – ebédre 3–4-féle étel elégséges, ami vendégek fogadásakor egy-két fogással bővíthető, a menü helyes összeállítása természetesen a háziasszony szakértelmén múlik. A szakácskönyv egy téli vasárnapra tyúklevest szárnyas gombóccal, tyúkhúst alma-mártással, párolt káposztát sertéshússal (előétel), pulyka-pecsenyét salátával, végül zsírban sült dereglyét és csemegét ajánl. Másnap marhahúsleves májas galuskával, boeuf à la mode apró burgonyával és makarónival, farsangi fánk és csemege tálalható, utóbbi elmaradása az év bármely napján a gazdasszony „indolentiájáról” árulkodna. („Nagyúri házaknál” az ebéd, a desszerteket nem számítva, 6-8 féléből áll.)⁴²

Az asztali etikett számos szabálya közül csak néhányat említek. A háziasszony mindent a legkörülményesebben készítse elő, mivel a lehető legkínosabb, ha étkezés közben kell „felugrálnia” vagy a felszolgálóval „parlamentiroznia.” Ne tűrje, hogy a cselédek a társalgásban részt vegyenek, akárcsak megszólaljanak vagy a figyelmet bármi módon magukra irányítsák. Igyekezzen a beszélgetést közérdekűvé tenni, hogy abból egyetlen vendég se maradjon ki, és ne engedje, hogy minden étel után hosszú szünet következzen, mert a „társaság elunja magát.”⁴³

Az 1881-ben megjelent Magyar–francia szakácskönyv nagy része fordítás, mégis újszerű, a címében is kifejeződő céljai voltak. A gasztronómia tudományának és művészetének megismertetése,⁴⁴ melynek kulcsfogalmai közül az *étkezés* társadalmasítja az evést, a *konyha* pedig formalizálja a főzést, rendszerezi az étkezési gyakorlatokat, a spontán és sokféle ízlést kulturális kódokká (vagy konstrukcióvá) alakítja.⁴⁵

A szerző által használt *úri* (*nagyúri*) és *polgári* jelzők ehhez kapcsolódva nyerik el korabeli jelentésüket, igaz, szem előtt kell tartanunk, hogy Dobos C. József egyszerre volt az arisztokrata családokkal kapcsolatban álló, fogadásait rendező, szakmáját művészetnek tekintő öntudatos mesterember⁴⁶ és a csemegeüzletét vezető vállalkozó, a Bristol szálló egyik asztaltársaságához tartozó, és maga is nagy vacsorákat adó hamisítatlan polgár. A *magasabb* (úri) és az *egyszerűbb* (polgári)

⁴² Dobos 1881: 898–902.

⁴³ Dobos 1881: 929–933.

⁴⁴ A terminus a 19. századi Franciaországban jelent meg.

⁴⁵ Ferguson 2004: 1–4. Dobos ugyancsak meghatározza az ízlést: „maga az enni tudás mestersége.” Dobos 1881: 8.

⁴⁶ „Ha engem valami magasabb hatalom kérdezne, hogy mi akarnék lenni örömeztőbb: nagy költő vagy nagy szakács, én bizony bármennyire is tisztetem Apollót, a legnagyobb lelkesedéssel, odaadással venném kézbe hű főzőkanalamat.” Dobos 1881: 11.



konyha a különböző tudásformákat: a szakácsművészetet, illetve a családban elsajátítható és érvényesíthető ismereteket és készségeket jelöli. A *polgári asztal* (az étkezést helyettesítő szóképek) ugyanakkor identifikáló fogyasztási szokásokat, ízlést, modort és a funkcionál esetenként fontosabb *módot*,⁴⁷ továbbá mivel az étkezés a privát élet szférájából a nyilvánosság részévé válik, kötelező viselkedési és társadalmi érintkezési normákat határoz meg. A *magyar konyha* ételei pedig ezekhez a kulturális kódokhoz „finomítva” vagy legfeljebb a hagyományok kuriózumaként szerepelnek a kötetben.

Kizárólag ezek a jelentések fűződnek az „úri” és a „polgári” konyhához, s vajon milyen értékeket közvetítettek azok a receptgyűjtemények, melyek nem az haute cuisine nyugat-európai kiadványait másolták, hanem mindennapi tanácsokat kívántak adni a hazai olvasók számára? A „polgári háztartásoknak” szánt nagyszámú szakácskönyv közül⁴⁸ Komáry Erzsébet 1906-ban megjelent munkáját veszem szemügyre, melyet 1920-ban (?) takarékos magyar konyha alcímmel újra kiadtak.⁴⁹

A bevezetőben a fővárosi polgári iskolai tanítónő részletes útmutatóval szolgál. A recepteket minden más forrás mellőzésével, a „családi hagyomány és édesanyám félszázados tapasztalata alapján” készítette, és elsősorban a kezdő főzőnőket, köztük a háztartási iskolába járó tanulókat kívánta bátorítani. Csak azokat az ételeket mutatja be, melyek a „középosztály egyszerű háztartásába valók mindennapos használatra. Mi nem készítünk sem teknősbékalevest, sem szalonkasültet, sem káposztát pezsgőborral, sem pástétomot, sem fagylaltot. Nekünk szükségünk van tápláló, ízes, változatos, bőséges, a magyar szájnak kíváncsú és olcsó ételekre, amelyek könnyen emészthetőek, az egészséget jó karban tartják, és a lehető legrövidebb idő alatt készíthetők el.”⁵⁰

A háztartás vezetésére s az étkezés minőségére és mennyiségére épülő önzonosság további összetevőit is megismerjük. A „polgári konyha a középosztály konyhája” – szögezi le Komáry Erzsébet, mely a „takarékosággal párosult józan bőséggel”, ésszerűségével, következetességével, sőt „nyugodt derűltségével” átmenetet alkot a „szegény konyha” és az „úri konyha” között, azok hibáitól mentes. Előbbire ugyanis a kapkodás és a rendszertelenség jellemző (a szegény ember hat napig „vízzel főz”, a hetedik napon viszont „rogyásig” eszik), a gazdag ember pedig napról napra olyan bőségesen táplálkozik, hogy „idők múltán egészsége szenved, már csak azért is, mert agyontáplált szervezetét nem kénytelen testi

⁴⁷ Bourdieu 1978: 148–149.

⁴⁸ Pl. Vörös 1875; Fényes 1909; Radó (szerk.) 1911.

⁴⁹ A kiadáson évszám nem szerepelt. (A tanulmányban ezt a kötetet használtam.) Komáry (é. n.)

⁵⁰ Komáry (é. n.): 9–13.



munkával gyötörni.”⁵¹ A bölcs mértékletesség és az arany középút válik tehát a szegény és a gazdag (úri) konyhától egyaránt megkülönböztetett, a társadalmi csoportoktól elvonatkoztatott és a középosztályival azonosított polgári ideál esszenciájává, ami természetes módon egészül ki a polgári iskolai tanítónő (aki tehát kereső foglalkozással rendelkezik) a családról és benne a nő szerepéről vallott szélsőségesen konzervatív felfogásával. A receptgyűjtemény célja ugyanis, akár háztartási tankönyvek függelékeként használva, hogy visszatérítse a főzéshez azokat, akik a helytelen nevelés, a kényelem szeretete vagy az anyagi javak bősége miatt „eltántorodtak ősanyáink gazdasszony-erényeitől” és akiket nem tanítottak meg arra, hogy a „család középpontja a nő, és értéke annyi, amennyire a családot saját énjének háttérbe helyezésével boldogítani képes.”⁵²

A szakácskönyv szerkezete eltér a megszokottól, mivel nem a levesekkel, hanem a „könnyebben” készíthető *Tésztákkal* kezdődik, így a tanítónő reménye szerint a tapasztalatlan háziasszonyok is önbizalmat szerezhetnek. A *Közönséges tészták* gazdag választékában a feldarabolt száraz kiflit vagy kenyeret tejjel, cukorral, citromhéjjal összekevert és „friss, tiszta ízű” disznósírban kisütött kiflismarnit, a darás és lisztes smarnit, a túrós, diós, mákos, káposztás, tejes, darás, valamint a maradék metéltet, a burgonyás galuskát, a tejes tarhonyát és a tarhonya-felfűjtat, a kukorica málét, a keszőcével töltött,⁵³ továbbá a túrós és a szilvás gombócot is megtaláljuk, melyek készítése valóban nem jelenthetett megoldhatatlan feladatot még a kezdő háziasszonyok számára sem.

„Mégfőzők 1 kiló rózsaburgonyát, meghámozom, gyúródeszkán kásává töröm; hozzáme-rek egy fél kiló lisztet, amelyből maréknyit teszlek a deszka szélére a deszka belisztezésére. A burgonyát és lisztet összemorzsolom a tenyeremmel s beletörök 10 deka zsírt. Fészkét készítek, beleütök 4 tojássárgáját, bevetek gyűszűnyi sót, hozzáöntök kávéskanálnyi rumot. Gyúrok belőle egyöntetű tésztát, formázok karvastagságú bengert, felvágom késsel 1 cm vastag körlepenyekre. 1 liter mosott szilvának kiszedem a magját. Belisztezem a tenyeremet; ráteszem a körlepenyt, ennek közepébe a szilvát, amelynek magja helyére dugok törött fahéjba gyengén mártott egynegyed kockacukrot. Felhajtom a szilvára a tésztát, végeit összefogva formázok gombócot. Kifőzöm a gombócokat. Lábasban nagytojásnyi zsírban pirítok 2 deci finom morzsát, beleteszem a gombócot, leemelem a tűzhelyről a lábast s a levegőben tartva a lábast, mindaddig rázom a gombócokat, amíg rájuk egyenletesen tapad a morzsa. Tálalom.”⁵⁴

Ezután a **költes**, zsírban sült, valamint a finom tészták következnek (a kuglófok, pogácsák, lepények, piték, fánkfélék és a torták), utóbbiak – mivel a havi kosztpénzt hamar kimerítették – a napi menü összeállítását is meghatározták. Ha

⁵¹ Komáry (é. n.): 9–13, 173–175.

⁵² Komáry (é. n.): 12–13.

⁵³ Darabos szilvalekvár.

⁵⁴ Az 1906-os kiadás a készítés költségét is feltüntette (1 korona 30 fillér). Komáry (é. n.): 41–42.



a gazdasszony pl. linzi tortával akar kedveskedni a családjának, akkor előtte „olcsó levest”, valamint pecsenyét „olcsó és bőséges” főzelékkel tálaljon, s a tortát kétnapi fogyasztásra ossza be.⁵⁵

A levesek között a tej-, bor- és a rántott-, a paradicsom-, zöldborsó-, csiperke- és a burgonyaleves, valamint a mindössze fél kiló fartőből, keresztcsontból és eretlen májból készített marhahúsleves receptje szerepel, mely nélkül a „polgár-ember ebédje nem tökéletes”, és hetente több alkalommal fogyasztja. (Ezzel ráadásul spórolhat is, mivel Komáry Erzsébet megtanít arra, hogyan kell takarékosan, ugyanabból a húsból három napra levest főzni.) A levesekbe pedig csurgatott tésztát, darát és darás galuskát, tarhonyát, rizs- és árpakását, májgaluskát, továbbá a barnalevesbe kitűnő, borjútüdőből készített tüdőstáskát ajánlja a szerző.

A húskételek szintén egy mértékletességre intő tanáccsal kezdődnek. A tanító az orvosokra hivatkozik, akik szerint az egészséges ember naponta egyszer (délben) egyen húst, akkor is keveset, mert a túlzott fogyasztása idővel „köszvényes bajokat” okoz, s a tápértékét a háziasszonyok tojással, tejtermékekkel, zöldekkel és egyéb növényi anyagokkal pótolhatják.⁵⁶ Változatos ebédek készíthetők marha- és sertéshúsból (gulyás, pörkölt, tejfölös és hagymás rostélyos, vese- és szűzpecsenye, pácolt nyelv és párolt comb), valamint szárnyasokból is, és nem maradhat el a kirántott disznókaraj (a kirántott hús) receptjének minden apró fortélyra kiterjedő bemutatása sem.

„Veszek 35–40 deka hosszúbordást szeletekben, lekaparom a piszkot, ha a hentes beleméri a gerinccsontot, azt a húslevesbe vetem. Késsel behasítom a hús szélét, nehogy a sülésnél összehúzódjék a hús. A húst vágódeszkán húsverővel vigyázva megverem, de lyukas ne legyen. Besózom mindkét oldalát a szeleteknek. Mély tányérba ütök 1 tojást, fél gyűszűnyi sóval villával elkeverem, kevés vizet öntve hozzá. Más mély tányérba öntök fél deci lisztet, más mély tányérba bőségesen morzsát. A szeleteket villával megforgatom a lisztben, lerázom; megforgatom a tojásban, lecsurgatom; felmarkolok morzsát, laposan fektetem a szeleteket a morzsára és rászórom a marékban lévő, lerázom; deszkára teszem a szeleteket. Vaslábasban olvasztok 2 tojásnyi zsírt, nagyon hirtelen ne süljön a hús, mert nyers marad a közepe és a csont körül, ezenkívül bolyagosodik a burkolat. Megfordítom a húst a kétágú villával, hogy mindkét oldala pirosra süljön. Jól lecsepegetem a zsírt. Leszűröm a maradék zsírt a morzsáról, ez nagyon ízkes rántás-zsírt ad.”⁵⁷

A szakácskönyv végül a „polgári ebéd” főfogásához adott húskörítéseket és főzelékeket veszi sorra. Az előbbieik között gyakori a burgonya (pirított, sült, illetve burgonyakása) és a tarhonya, ezenkívül tálalható rizs, főtt kukorica, maka-

⁵⁵ Komáry (é. n.): 11.

⁵⁶ Komáry (é. n.): 68.

⁵⁷ Komáry Erzsébet a szöveghez csatolt lábjegyzetekben további praktikus tanácsokat ad: a sütés után megmaradt morzsát pl. tésztaszűrőn kell megszállni, és csak a száraz, össze nem tapadt szemeket szabad újra felhasználni. Komáry (é. n.): 71.



róni, valamint virágos kel és vargánya gomba; míg a főzelékfélék akkor kerüljenek az asztalra, amikor olcsón, a vidéki megbízható termelőktől szerezhetők be. A gondos háziasszony azonban nemcsak a piaci árakat követi nyomon, és van ezáltal meghatározó szerepe a család költségvetésének, illetve fogyasztásának kontrollálásában, hanem azt is tudnia kell, „mivel tartozik a hazának”: az olasz mandula, a francia dió vagy a tescheni vaj helyett – ami ráadásul Magyarországról származik, Teschenben csupán átformálják, és drágán küldik vissza – kizárólag magyar termékeket vásárol.⁵⁸

Komáry Erzsébet szakácskönyvében, Dobos C. Józsefével összehasonlítva, a „polgári” háztartás ideáljának és az étkezés kulturális kódjainak feltűnő különbsége tárul elénk. A szakácmester és üzlettulajdonos számára (bár a szerzőssége vitatott) ez a presztízsfogyasztás része, társas viselkedési szabályok övezik, melyet a „polgárnak” éppúgy be kell tartania, mint az haute volée tagjainak. A tanítónő a mértékletes és változatos, az egészséges és egyben tápláló étkezést, a rituáléval szemben a praktikumot, a racionalitást tekinti a „polgári” háztartás és egyben értékrend legfontosabb elemeinek. Meglehet azonban, a kötetében bemutatott receptek nem mindenben felelnek meg az iménti eszményképnek. A felhasznált alapanyagok között gyakori ugyanis a búza- és kukoricadara, a burgonya és a tarhonya, a laktató és egyben hosszú ideig eltartható zöldségek (a hüvelyesek vagy a káposzta), továbbá a gyenge minőségű húsfélék (vese, nyelv, máj, tüdő).⁵⁹ Igaz, Komáry Erzsébet „polgárembere” igyekszik a látszatot fenntartani, az eszménynek – még ha kompromisszumok árán is – megfelelni. Többször eszik hetente húsleves, bár az esetenként ugyanabból a húsból készül. Ha desszertnek (linzi) tortát választ, azt két napra osztja be, s előtte olcsó levest és főzeléket fogyaszt; a harmadik fogást „ügyesen”: pl. párolt gyümölccsel ki is válthatja. Mindezen túl a szakácskönyvet olvasó háziasszonyok – a szerző tanácsa szerint – a zsírt a rántáshoz és a maradék morzsát újra felhasználják, vagy diós metéltet barackfelfújttal akkor készítenek, ha az előző napról maradt egy kis tojásfehérje.⁶⁰ S ebben már nem a praktikumra vagy a racionalításra, hanem a szűkösségre és a kényszerű spórolásra, a folyton változó életfeltételekhez való alkalmazkodás társadalmi státusztól független képességére ismerhetünk, ami – nem kizárt – ugyancsak a gasztronómiai hagyományaink részévé szilárdult.

⁵⁸ Komáry (é. n.): 12.

⁵⁹ Vö. Saly 2013: 7–18.

⁶⁰ Komáry (é. n.): 11.



Bibliográfia

- BOURDIEU, Pierre
1978 Különbségek és megkülönböztetések. In uő.: *A társadalmi egyenlőtlenségek újratermelődése. Tanulmányok.* 136–151. Budapest: Gondolat Kiadó.
- CZIFRAY István [Cz. I.]
1816 *Legújabb magyar szakács-könyv.* Pest: Trattner János.
- CZIFRAY István
1830 *Magyar nemzeti szakács-könyv, a magyar gazda asszonyok számára.* Pest: Trattner–Károlyi.
- CSAPÓ Katalin
2012 *Az ingyenc polgár asztalánál.* Budapest: Libri Kiadó.
- CSERNA-SZABÓ András – FEHÉR Béla
2011 *Ede a levesben. Gasztrokrimik.* Budapest: Magvető–M-Érték Kiadó.
- DIENES Dénes
1998 Egy elfelejtett alsóvadász. 220 éve született Czövek István. *Szülföldünk.* XXVI. 202–204.
- DOBOS C. József
1881 *Magyar–francia szakácskönyv.* Budapest: Mehner Vilmos.
- FÉNYES Irma
1909 *A legjobb magyar szakácskönyv, tartalmazza a polgári háztartásokban leginkább kedvelt és ízletes magyar ételek pontos elkészítési módját.* Budapest: Bíró.
- FERGUSON, Priscilla Parkhurst
2004 *Accounting for Taste. The Triumph of French Cuisine.* Chicago: The University of Chicago Press.
- ÉLIÁS Tibor–SZÁNTÓ András (szerk.)
1985 *Dobos C. József emlékkönyv.* Szentendre: Művészetpártolók Első Magyar Nosztalgia Egylete.
- GYÁNI Gábor
2010 A mindennapi élet mint analitikus kategória. In uő.: *Az elveszített múlt. A tapasztalat mint emlékezet és történelem.* 42–66. Budapest: Nyitott Könyvműhely.
- KIRÁLY Erzsébet (sajtó alá rend.)
1981 *Szakács mesterségnek könyvecskéje. A csáktornyai Zrínyi-udvar XVII századi kézíratos szakácskönyve és a Tótfalusi Kis Miklós által kiadott kolozsvári szakácskönyv.* Budapest: Magvető Kiadó.
- KISBÁN Eszter
1989 *Népi kultúra, közkultúra, jelkép: a gulyás, pörkölt, paprikás.* Budapest: MTA Néprajzi Kutatócsoport.
1997 Táplálkozáskultúra. In Füzes Endre – Kisbán Eszter (szerk.): *Magyar Néprajz. IV. Életmód.* 417–584. Budapest: Akadémiai Kiadó.
2004 Szakácskönyvek és nyelvhasználat Pest–Budán a XIX. század első felében. In Borsos Balázs – Szarvas Zsuzsa – Vargyas Gábor (szerk.): *Febéren, feketén. Varsánytól Ritüig. Tanulmányok Sárkány Mihály tiszteletére. I.* 311–326. Budapest: L'Harmattan Kiadó.



DEBRECENI EGYETEM



SZÉCHENYI TERV

KOMÁRY Erzsébet

é. n. [1920] *A polgári háztartás szakácskönyve. Takarékos magyar konyha.* Budapest: Szerző kiadása.

RADÓ Sándorné (szerk.)

1911 *Takarékos konyha, polgári családok részére.* Budapest: Szerző kiadása.

ROTTENHÖFER, Johann

1858 *Neue vollständige theoretisch-praktische Anweisung in der feineren Kochkunst.* München: Braun&Schneider.

SALY Noémi

2013 *Semmiből is finomat. 100 régi-új recept.* Budapest: Libri Kiadó.

SHILS, Edward

1987 *A hagyomány. Bevezetés.* In Hofer Tamás – Niedermüller Péter (szerk.): *Hagyomány és hagyományalkotás. Tanulmánygyűjtemény.* 15–66. Budapest: MTA Néprajzi Kutatócsoport.

TORONYAY RAKÓCZY Karolina

2013 [1896] *Magyar Nemzeti Szakácskönyv. Ezeregy vénnyel és leírással.* Budapest: Nemzeti Örökség Kiadó.

VÖRÖS Mária

1875 *Nemzeti kis szakácskönyv, polgári családok számára.* Budapest: Eggenberger.

Tamás Csiki

Nép, nemzet és gyomornedvek.

Gasztronómiai hagyományaink néhány 19. századi szakácskönyv alapján

Mivel a mai magyar gasztronómia nem nélkülözheti a hazai előzmények ismeretét, és a hagyományok: a régi receptek, a főzéshez-sütéshez használt alapanyagok, valamint az egykori ételkészítési eljárások a jelenlegi sokszínű gasztronómiai kultúra részévé válnak, ebben a tanulmányban a hazai gasztronómia múltjának kulturális összefüggéseit vizsgáltuk. A reformkortól az I. világháborúig terjedő időszakban megjelent szakácskönyveket és bennük közölt recepteket mutattunk be, azt elemezve, hogy ezek a kiadványok, illetve a különböző ételek miként reprezentálták a „nemzeti”, a „magyar” vagy éppen a „polgári” és a „népi” konyhát, milyen, nemcsak az étkezéshez és a fogyasztáshoz kötődő, hanem ezen keresztül tágabb kulturális értékeket, értékrendeket közvetítettek, és hozzájárulhattak-e ezen sokat használt fogalmak tartalmi-jelentésbeli formálódásához.